

知的障害者の自立を目指して

ーアクティブ・ラーニングの視点から

より生活に根差した実践力を育てる新しい家庭科食学習の提案ー

安岡 知美¹⁾, 山崎 敏秀²⁾, 小島 郷子³⁾

1) 高知大学教育学部附属特別支援学校

2) 高知大学教育学部非常勤講師

3) 高知大学教育学部

Proposal to use active learning to foster practical skills in household cooking for daily life to help gain independence for people with intellectual disabilities

YASUOKA Tomomi¹⁾, YAMASAKI Toshihide²⁾, KOJIMA Kyoko³⁾

1) Special Needs School attached to Faculty of Education, Kochi University

2) Part-time Lecturer, Faculty of Education, Kochi University

3) Faculty of Education, Kochi University

要 約

本校の家庭科の食学習では、これまでは決められたメニューを一斉に作る調理実習が中心であった。消費者教育への期待の高まりや食生活の自立に関する生徒・保護者へのアンケート調査等から、より具体的で実践力を高めるための取り組みの必要性を痛感した。アクティブ・ラーニングを取り入れ、買い置きしてある食材や冷蔵庫にある食材を使って栄養バランスを考えてメニューを組み立て、足りない食材を予算の範囲内で購入して、食事を作ることを目標に食学習に取り組んだ。生徒たちは、栄養バランスを考えたメニューを組み立てた。買い物では、回数をこなすことで食材の販売価格などの相場をつかめ出したが、予算内でのやりくりでは課題もみられた。調理はどの生徒もこれまでに付けた力を発揮し、問題なく進められた。本研究では、自立のためにはこれまで取り組んできた調理実習に加え、予算の範囲内での食材の購入、給料を生活費や将来に向けての貯蓄に当てるなど、金銭のやりくりを上手に行えることも大切なライフスキルであり、そのことも含めた新しい家庭科食学習の提案をする。

キーワード：特別支援・家庭科・アクティブ・ラーニング

1. はじめに

高知大学教育学部附属特別支援学校（以下本校）は、小学部1年生から高等部3年生までの61名が在籍する知的障害特別支援学校である。障害者の自立には食の自立が重要と考え、開校以来50年間家庭科教育に力を注いでいる。中学部と高等部のカリキュラムには毎週家庭科の時間が

あり、高等部では衣食住分野に加え、6年前からは消費生活分野の学習にも取り組んでいる。これまでに自分でメニューを考える食学習の実践(安岡2017)や知的障害者の自立を目指した家庭科の授業実践(安岡2018)に取り組んできた。主に食学習は、本校の自活訓練棟である「くじらの家」のキッチンルームで行っている。ここでは11台のキッチンを備え、中学部・高等部の家庭科食学習では、一

人1台のキッチンで、調理実習を行っている。授業は、換気扇のスイッチを入れ、ガスの元栓を開けるところから始め、準備、調理、試食、片付けまでを全員が行っている。6年間を通して一貫した指導を行っており、生徒の調理技術は向上し、職場実習や校外学習等でも自分で弁当を作ったり、休みの日の昼食は自分で賄ったりするなど、実践力がついている。

2. 本研究に取り組むに当たって

(1) 消費者教育に関する関心の高まり

こうした家庭科の設備及びスタイルは、全国の特別支援学校でも例がなく、これまでの授業内容は本校の家庭科担当教員の知見の蓄積に基づいて行われてきた。これまで、そして現在行っている家庭科の授業内容が、本当に生きる力となっているのか、実生活に役に立っているのか、2019年9月に、2016年度から2018年度の卒業生とその保護者の全22の家庭と、2019年度高等部に在籍している在校生の保護者全24家庭にアンケートを実施した。調査内容は、卒業生とその保護者には「家庭科の授業内容の役立ち感とその理由」「家庭科の授業で教えてもらいたかったこと」、在校生の保護者には「高等部家庭科で扱っている授業内容の必要感」であり、五件法や自由記述で調査を行った。

卒業生とその保護者のアンケート結果からは、これまで行ってきた衣食住に重きを置いた家庭科の授業内容についておおむね満足していることが分かった。

在校生の保護者を対象としたアンケート調査の「高等部家庭科で扱っている授業内容の必要感」で上位を占めた項目は「消費者教育」だった。消費者教育への期待や関心は思った以上に高まっていることが伺えた。家庭科の日記にある保護者からの記入欄にも「勝手にネットオークションで落札して困っている」「クレジットカードでゲーム課金」等悩みを記入している家庭もあった。これまで消費者教育に取り組んできたことはあるもの、衣食住に重きを置けてきた従来の家庭科のカリキュラムを見直す必要があることを感じた。

(2) 本校高等部生徒の金銭に関する課題

本校高等部に在籍する生徒は各学年8名であり、高等部全員で24名である。生徒の支援度には幅があるが、卒業後一般就労を目指しているものや、自立した暮らしを希望するものも多くいる。また多くの生徒がスマートフォンを

所持し、日常生活で多用している。

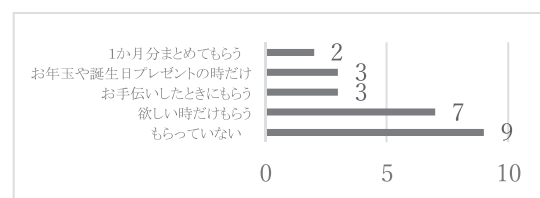
生徒との日常会話で、欲しいものやスマートフォンの扱いについて尋ねると、「リサイクルショップで安く購入したジャンク品をフリマアプリを使って高値で売って儲けている」「家族のカードをこっそり使って買い物した」等の会話もあり、生徒の金銭感覚に危機感を抱くようになった。

それを踏まえて、2020年1月消費者教育の内容を再考するためにも、生徒の金銭面について高等部の生徒24名とその保護者24家庭にアンケートを実施した。

その結果は以下の通りである。

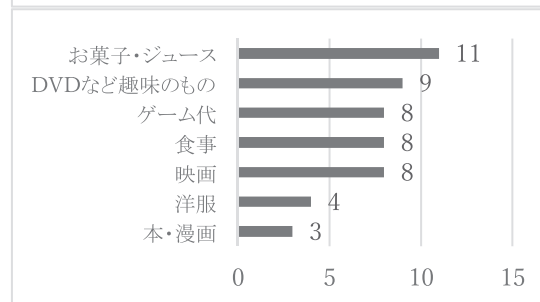
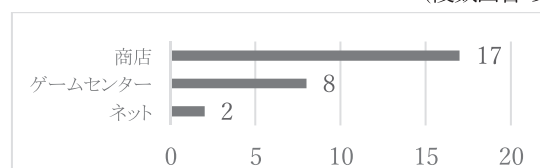
生徒アンケート(数字は件数)

1 小遣いをもらっているか。そのもらい方



2 小遣いを使う場所・これまでに買ったもの

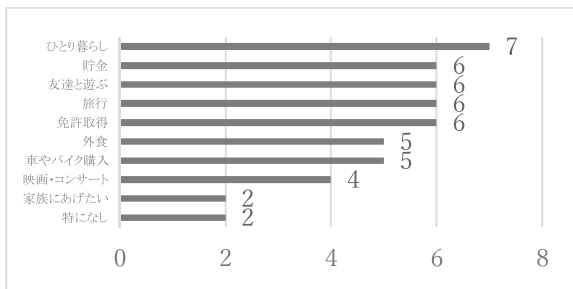
(複数回答あり)



3 卒業後もらえると思う給料の額

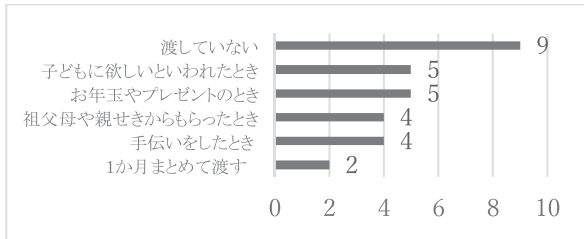
一番多かった答え 10万円 7件
(最低25円 最高50万円、いくらでも欲しい)

4 給料で買いたいもの、やりたいこと(自由記述)



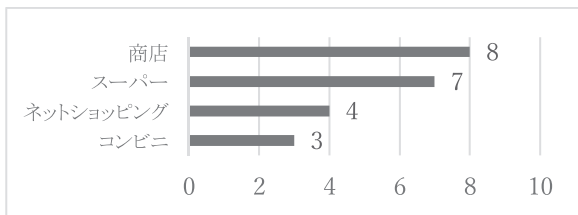
保護者アンケート（数字は件数）

1 小遣いの有無と渡し方



2 小遣いを使う場所・これまでに買ったもの

小遣いを使う場所（複数回答あり）



これまでに買ったもの（以下すべて1件）

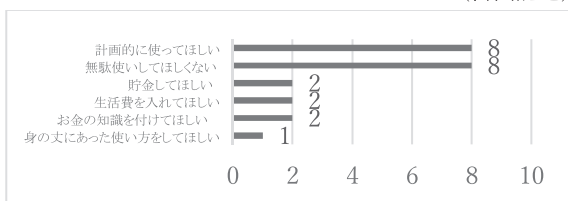
ゲームソフト 自転車 洋服 任天堂スイッチ
映画 TDL でぬいぐるみ ゲームセンター

3 家族で買い物の際の子どもの買った商品の支払い方法



4 子どもに卒業後給料をどのようにつけてほしいか

（自由記述）



アンケート結果からは小遣いをもらっていない生徒、渡していない家庭が多い。障害の程度にかかわらず、日頃現金に触れる機会が全くない生徒がいることが分かった。

「1か月まとめてもらう・渡す」と回答した生徒・家庭2件は、いずれも兄弟がおり、兄弟に習って、小遣い制度を決めている。

生徒のアンケートからは、卒業後の給料については学年が上がるほど、現実味を帯びた回答が見られた。これまで家庭科で行ってきた消費者教育やライフプラン学習、進路学習等での学習効果ではないかとも思われる。そして生徒は卒業後の生活に夢を持っており、給料でやりたいことや買いたいものの希望が多くあることも分かった。

保護者のアンケートでは、卒業後の給料について「計画的に使うしてほしい」「無駄使いしてほしくない」といった回答が目立った。しかし、子どもに小遣いを定期的に渡している家庭は少なく、家庭で計画的に金銭を使う教育は十分なされていないことが分かる。また家族で買い物に行っても、子どもの買った商品の支払い方法は、子どもが自身で支払うようにしている家庭は少なく、家族と一緒にまとめて払っていることも分かる。「子どもは（一人でも家族とでも）買い物は行かない」と回答した家庭もあり、障害の程度にかかわらず、家庭の方針によって、生徒が金銭を扱える機会は限られているケースがあることも分かった。

(3) 金銭分野の学習を取り入れた授業の試み

アンケート結果を踏まえて、消費者教育の授業内容の見直しに取り掛かった。これでは家計管理学習や、消費生活センターの方を招いての消費者トラブルとその対処法の授業が主だったが、それらに加えて「ものの値段当てクイズ」やキャッシュレス社会の到来を見越して、クレジットカード等の見えないお金についての学習を取り入れた。机上の学習だけでは知的障害のある生徒は学んだ知識が身につみにくい。できる限り体験型の授業ができないか模索し、コロナ感染の広がりや外出を控えることが求められる時期には、「バーチャル買い物学習」等を行った。

生徒はこれらの金銭の学習や消費者教育にも取り組んだが、やはり、家庭科では食学習の調理学習を楽しみにしている。調理学習は保護者からの期待も高い学習である。メニュー通り作る従来の食学習にスタイルに加えて、生徒が金銭に触れ、買い物の機会を少しでも確保した授業ができないか考え、コロナ感染の状況を判断して、調理学習の可能な時期に、買い物から合わせて行う授業実践を行えるよう準備を続けた。

これまで家庭科の食学習の調理では、指導者が学習内容（メニュー）を決め、取り組むことが多かった。しかし、卒業まで1年を切った高等部3年生では、将来の自立した

生活に向けて、より実践的な学習の展開を考えてきた。具体的には、保護者がいない時または将来一人暮らしや結婚して自立した生活を営む時に、レシピなしで作ることができる料理があることや、買い置きしている食材や冷蔵庫にある食材を使って栄養バランスを考えたメニューを組み立て調理をする等の力を付けたいと考えた。そして、実際に調理を行う際に使う食材等を、限られた予算の範囲内で購入する機会を設定することで、生徒が自分で金銭を用い、考えて使う機会を作りたいと考えた。これまでも家庭科では、買い物から調理、試食まで行う流れの授業を行ってきた。しかし、それは1回の調理ごとに予算をもらい、買い物をするスタイルで、1回の授業ごとに完結していた。しかし、将来の生活を見据えたときに、次の給料が入るまで等、先のことを考えて計画を立てたり、予算を考えて買い物をする経験をさせたい。特に「小遣いは欲しい時だけもらう」生徒も多く、後のこと考えて金銭を使う機会はこれまでに多くないと思われる。だからこそ、1回の調理の買い物分のみを行うのではなく、先の調理の計画をも踏まえて買い物をし、やりくりをする機会を作りたい。先に述べたように、保護者がいない時または将来一人暮らしや結婚して自立した生活を営む時に、毎回その場限りの買い物をするのではなく、調理計画を立て、先を見越して食材を仕入れることができる力をつけることは、経済的な生活を送る上での重要なポイントとなる。日頃先を見越して考えて買い物をする機会をこれまで持っていない生徒に、考えて買い物をする機会を設けることは有意義な経験になると考えた。

メニュー決め～予算内での買い物～調理・試食～片付け～振り返りまでの一連の流れを数回に渡って学習する機会を設けることで、これまでの授業で行ってきたレシピ通りに作って食べるだけではない、①一定期間の調理(食事)の計画を考える。②調理計画に応じた食材を自分で考えて購入する。③給料等決められた予算をやりくりする。こうした実生活に即した学習を取り入れた新しいスタイルの食学習に取り組むこととした。

3. 研究目的

新しい家庭科食学習のスタイルを提案することを本研究の目的とする。

4. 研究方法

1) 期間

2021年4月～7月の家庭科の時間7回分(5月中旬から

3週間の職場実習の期間を除く)。

2) 対象

高等部3年生5名(卒業後自立した生活や就労を希望している生徒)

3) 対象生徒のプロフィール

5人の生徒の実態を以下に示す。(本研究に関する生徒の個人情報の掲載についてはいずれも保護者から許可を得たものである。)

※()の数字は新版K式発達検査全領域の結果。

| | |
|---|--|
| A | 家庭科に対して意欲的。学校で習ったことを生かして家庭でも料理をすることがあり、職場実習中に弁当を作って持参できている。栄養バランスを考えながら買い物ができる。(8:8) |
| B | 細かいミスがたまにあるものの、味付けの工夫やアレンジを楽しむことができる。家庭で調理をする機会はあまりない。お金をできるだけ使わないように買い物をしたいと考えている。(12:7) |
| C | 調理は苦手であったが、これまでの学習で自信を付けてきた。職場実習期間には自分で弁当を作って持参している。小遣い額が多く、普段からやりくりをすることなくお金を使っている。(8:5) |
| D | マイペースで進めることができるが、いつも誰かに頼りたい。また好きなものばかり買ってたくさん食べたいと考えている。自分で買い物をする経験はほぼない。(7:2) |
| E | 高校生になって調理を始めたが、スキルもアップし、レシピ通りに確実に進めることができる。野菜全般が苦手である。小遣いで好きなものを買った経験はあるが、食材の買い物の経験はない。(8:2) |

4) 授業の実施

4月から7月までの期間を2つに分けて行う。

(1) 1ステップ

授業は4月から5月中旬に行われる職場実習までの家庭科の時間3回を使って取り組む。

予算は3回分まとめて一人1000円とする。買い置きをしている食材や冷蔵庫にある食材は、一人暮らしを想定して三色栄養素ごとに以下のように揃える。

| | |
|--|-----------|
| 赤：ツナ缶詰、卵、即席みそ汁・スープ | |
| 黄：1回目…即席ラーメン(袋)、冷凍ごはん | |
| 2回目…焼きそば麺 | 3回目…冷凍ごはん |
| 緑：キュウリ、ニンジン、玉ねぎ、レタス、トマト、ねぎ、じゃがいも、コーンの缶詰、漬物 | |

家庭科の授業では調理実習のたびに「赤黄緑」の栄養素がバランスよく入っているか確認するようにしている。今回も自分が使う食材がどの色の食品群に当たるかを書きこみ、栄養バランスが取れているか確認できるプリントを配布し、生徒はメニューを決めてから、使う食材をプリントに書き込むようにする(写真1)。その後量販店に買い物に行き、帰校してから残金を確認して出納帳に記入し、調理に取り掛かり、調理、試食、片付け、振り返りという流れで行う。

(2) 2ステップ

スマホやパソコンを使ってネットレシピを検索してメニューを決め(写真2・3)、予算内で4回分の食事の買い物をして4回の調理をする。

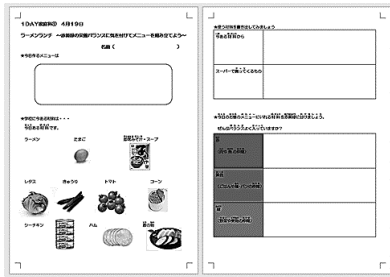


写真1 家庭科の授業で用いているプリント

5.授業実践の結果

1)1回目の調理 2021年4月19日(月)

初回はメニューが思いつきやすいよう、即席ラーメンを用意した。これまでの調理実習の残りの冷凍ご飯も用意していたが、即席ラーメンがあったことで、全員の生徒がラーメンメインのメニューを考えた。ラーメンの具をどうするかで三色栄養素のバランスが変わってくる。特に緑の栄養をどのように摂取するか考えることになった。



写真2・3 プリントを参考にメニューを決める

生徒のメニューを以下に示す。

※ () は具材。下線が購入したもの

| | |
|---|---|
| A | ラーメン(コーン、ねぎ、 <u>もやし</u> 、 <u>焼き豚</u>) チャーハン(卵、ネギ、たまねぎ、トマト) 即席みそ汁 |
| B | ラーメン(コーン、ねぎ、 <u>もやし</u>) チャーハン(<u>焼き豚</u> 、卵、ねぎ) |
| C | ラーメン(<u>にら</u> 、卵) <u>タコ</u> の刺身 |
| D | ラーメン(<u>煮卵</u> 、 <u>豚肉</u> 、 <u>メンマ</u>) チャーハン(卵、 <u>ハム</u>)、 野菜サラダ(レタス、トマト、きゅうり)、 <u>心太</u> |
| E | ラーメン(ねぎ、 <u>もやし</u> 、 <u>豚肉</u>) チャーハン(卵、ねぎ) |

サイドメニューにはチャーハンを作る生徒が多かった。買い物では1回目ということもあり、使いすぎると後で困ると考えて慎重な行動をする生徒が続いた。中でも ABE の生徒はもやしが安価であることを発見し、もやしをラーメンの具に多く取り入れている。また ABE は焼き豚や豚肉を半分残し、次回のために冷蔵・冷凍しておくを思いつくことができ、実行した。

賞味期限を確認して買い物をするという点において、もやしは次回の食学習まで賞味期限が持たないことに生徒は気づき、勉強となった。また、D は好きな肉類が買えると喜び、ラーメンの具に豚肉1パックを、サラダ用にハムを1パック購入し使い切ってしまった。

調理はどの生徒も一人で問題なくできた。ラーメンは袋の裏にレシピがあることが理解できており、チャーハンは、具材を洗って切る→ガスに火をつける→フライパンに油をひく→卵、ごはん、具を入れて炒める→味付けという流れを全員が理解していたので大変スムーズだった。冷凍ご飯の解凍もできた。これまで2年間の家庭科の学習の積み重ねであろう。チャーハンはオイスターソースや醤油等で思い思いに味付けを行った(写真4・5)。



写真4・5 1回目調理の様子と完成品の例

2)2回目の調理 2021年4月26日(月)

| | |
|---|---|
| A | 目玉焼きのせ焼きそば (ニンジン、玉ねぎ、 <u>ピーマン</u> 、 <u>キャベツ</u> 、前回の残りの焼き豚、 <u>ウインナー</u>) 即席みそ汁、 <u>リンゴジュース</u> |
| B | 焼きそば (ニンジン、玉ねぎ、前回の残りの焼き豚、炒り卵) サラダ (レタス、キュウリ、トマト、ツナ) |
| C | 焼きそば (ニンジン、玉ねぎ、 <u>キャベツ</u> 、 <u>ハム</u>) 惣菜 (<u>コロッケ5こ</u>)、 <u>ジュース</u> |
| D | 焼きそば (ニンジン、玉ねぎ、 <u>すき焼き用牛肉</u>) トマトとキュウリのサラダ、 <u>チョコレート</u> 、 <u>ジュース</u> |
| E | 目玉焼きのせ焼きそば (玉ねぎ、 <u>キャベツ</u> 、前回の残りの豚肉) 惣菜 (<u>照り焼きチキン</u>)、 トマトサラダ (トマト、レタス、キュウリ、コーン) |

今回も全員が栄養バランスを考えてメニューを考えることができた。Bは学校にある食材と前回の自分の買い物の残りで作ると宣言し、何一つ買い物をせず、自分の食事を作り上げた。量販店では、次回のために食材をリサーチしている。ACEはキャベツを使っているが、1/4カットのものをそれぞれ購入した。使い切れなかった分は、次回に回すようにしている。Dは教員と予算内での買い物について事前に話し合ったにも関わらず、すき焼き用の牛肉を購入した。調理ではそれを全部焼きそばの具に使おうとしたが、次回のことをもう考えているBの会話を聞いて、一切れだけ残し次回用に冷凍することを決めた。また、B以外の生徒は2回目の買い物で余裕ができはじめ、デザートや惣菜も買っている。今回も調理は全員が問題なく一人できた’ (写真6・7)。



写真6・7 2回目の調理の実際の完成品の例

3)3回目の調理 2021年5月10日(月)

| | |
|---|--|
| A | 白ご飯、 だし巻き卵、 <u>即席煮込みハンバーグ</u> 野菜炒め (ニンジン、玉ねぎ、前回の残りのピーマン、キャベツ、ウインナー)、 <u>アイスクリーム</u> |
| B | 白ご飯、 <u>鶏むね肉ソテー</u> 、 即席コーンスープ サラダ (レタス、キュウリ、トマト)、 <u>わらび餅</u> |

| | |
|---|--|
| C | 卵かけご飯、じゃがバター、 <u>即席コーンスープ</u> サラダ (キュウリ、前回の残りのキャベツ、ハム)、 <u>惣菜パン</u> 、 <u>エナジードリンク</u> |
| D | 白ご飯、 オリジナルジャーマンポテト (じゃがいも、玉ねぎ、前回の残りの牛肉、 <u>魚肉ソーセージ</u>)、 キュウリのごまドレ和え、 前回の残りのチョコレート |
| E | チャーハン (卵、ねぎ、 <u>ベーコン</u>)、即席みそ汁 サラダ (キュウリ、前回の残りのキャベツ、トマト)、 <u>ゼリー</u> |

D以外の生徒は栄養バランスを考えてメニューを決めることは順調にできた。Dは手持ちの予算があと120円ほどしかなく、今回はもう肉を買えないと思って落ち込んでいた。赤の栄養素は三色栄養素の図解を見てなんとかジャガイモを選び、足取り重く量販店に向かった。教員の支援のもと、精肉コーナーで100円程度で買える魚肉ソーセージを見つけ、やっと気を取り直した。じゃがいもと魚肉ソーセージ、そして、前回の残しておいた牛肉を使ってオリジナルジャーマンポテトを作ることができた。Aは即席の煮込みハンバーグをメニューに加えているが、これは商品が安価であることと時短を考慮して選んでいる。ここまで誰よりも多く予算を残しているBは、今回は1ステップ目の最終回なので「贅沢したい」と言っていたが、結局前回リサーチした際に目星をつけていた安価な鶏むね肉1枚とわらび餅を購入したのみだった。鶏むね肉は過去に授業で取組んだレシピを参考にして合わせ調味料を作り、満足のいくソテーを作り上げた。Eは前々回に作ったチャーハンの味を悔いていたことから今回リベンジで再チャレンジした。よりおいしくなるように、コクのあるベーコンを使うようにした。調味料も事前に味見をし、納得してから使うようにした。結果、本人の合格点に達する食事を作ることができた (写真8・9)。

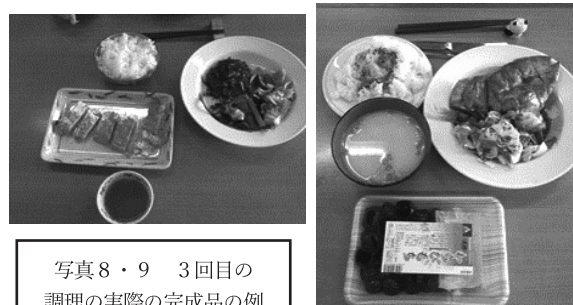


写真8・9 3回目の調理の実際の完成品の例

1ステップ目の3回の授業が終了したが、生徒の残金は以下ようになった。

A 372円 B 430円 C 192円

D 14円 E 296円

6. 考察

本研究では、コロナウィルスの感染拡大防止のため、検証授業は1ステップの取り組みのみではあるが、研究目的に向けた一定の成果はあり、課題も見えてきた。

5名の生徒は、食材を見てすぐにメニューを導き出すことができた。メニュー決めでは、三色栄養素のプリントも生徒のメニュー決めに大きな役割を果たし、全員が毎回栄養バランスのとれたメニューを組み立てることができた。生徒Eは好き嫌が多く野菜全般が苦手であるが、プリントの三色栄養素の緑の欄を埋めるべく、また他の生徒に触発され、積極的に野菜を摂取している。

3回の授業それぞれの予算内の買い物では初めは戸惑いもあったが、食材の値段の相場がつかめだすと、今回の買い物のことまで考えながら、食材の購入ができるようになってきた。肉を買うにしても牛豚鶏肉の違いを知り、他にも産地や賞味期限等の情報にも目を配り、考えて買い物をすることができるようになってきた。

また割り引きシールが貼られてある商品が値打ち価格になっていることは理解できても、実際の価格がいくらであるかを答えられる生徒はいなかった。これまで学級の数学の時間で割り引き問題のプリントに何度も取り組んできた生徒もいたが、机上でできても実際の生活の場で使えていない。実際に商店に向いて買い物をする機会をさらに多く確保していくことで、学習を深めていく必要がある。このスタイルの食学習は、国語や数学等他教科の要素も含むことから、他教科と連携してなされた授業であるが、さらに協同して進めていく必要がある。

予算内でのやりくりについては、3回を一連の流れで学習することで、ある程度成果がみられた。先のことを考えて多めに食材を購入し、次回用に肉を冷凍したり、食べきれそうなサイズを選んだり、次回まで持ちそうな食品を探す様子がみられた。Cは普段から小遣いを多くもらっており、また、何か失敗しても家族がお金を出して解決してくれると考えてきたところがある。1ステップ目の初回では、1回分で1000円と思い込んでおり、それが3回分の金額と分かる落胆していた。それでも友達と買い物に行くことで、自分なりに安くて次回まで使えそうな食材を探すなどして、やりくりをすることができた。また、学習後保護者からも反響があった。Dの保護者からは「息子は肉が空から降ってくるくらいどんどん買えると思っているところがある。それが大体の値段が分かり、今手持ちの予算では買えないという経験をしたことで、食べ物のありがたみ、

お金がかかること、お金を考えて使わなくてはならないことが分かってきたようだ」と、その後の様子を教えてくれた。

買い物のマナーに関しては課題が残る。事前に授業内容を伝えていたにもかかわらず、AB以外の生徒は買い物に際しマイバッグを持ってこず、購入したものを裸のまま持って帰る場面が多々あった。また、Cは3回とも財布を持ってこず、現金をポケットに入れたままだった。日頃の指導では先に伝えていたり、確認をしているため、生徒の力として身につけていない生徒がいることに気がつかなかった盲点であった。将来の自立した生活を考えると、今回の授業はそうした検証の場ともなり、自立した生活を送るということは点から線へのつながりのある学習の必要性を改めて実感させられた。幸い現金の紛失やトラブルはなかったが、社会人生活を目前に控え、卒業までに必ず身につけたい課題である。

調理はいくらか質問のあった生徒もいたが、全員が支援がなくても一人で完成させることができた。これまでの家庭科食学習の積み重ねで培ったスキルである。生徒の成長が感じられた。

今回の学習の課題を生かし、さらに学習を深めていくことができるように、職場実習明けの6月上旬からは新しいスタイルの食学習の2ステップ目を考えていた。2ステップ目ではスマホやパソコンを使ってネットレシピを検索しメニューを決め、予算内で買い物に行って調理をする流れで取り組む予定だった。しかし、高知県内のコロナ感染状況が悪化し、調理学習は中止せざるを得なくなった。そのため、これ以降新しいスタイルの食学習には取り組めていない。しかし、買い置きや冷蔵庫にある食材を生かして栄養バランスを考えて自分でメニューを決め、先のことを考えながら予算の範囲内で買い物をし、実際に作って食べる学習をしたことで、生徒には確実に成長がみられた。

2ステップの代替として1学期後半からの家庭科の学習では、SDGsの学習や消費生活分野の学習に取り組んだ。SDGsの学習では「賞味期限の早いものから購入すべき」「地産地消を考えて、県内産のものを購入したほうがいい」といった意見が出た。消費生活分野の学習では、家計管理やものの値段当てクイズ等を行ったが、もやし一袋、生麺、卵1パックの値段等身近な食品の大まかな値段をそれぞれの生徒が答えることができていた。また、牛豚鶏それぞれの肉の違いや値段、産地等について答えることのできる生徒も複数名おり、実際に買い物にいった商品を自分の手に取って選んだことで、身につけていることが分かる。知的障害のある生徒にとって、実際の生活の場は最善の学びの

場であると強く実感した。

本研究を通じて、決められたメニューを一斉に作る従来の学習スタイルで生徒は調理スキルを身につけ、栄養バランスを考えたメニューを立てることができ、自分が食べたいものを作ることができるまでに成長していることがうかがえた。本校家庭科が長年取り組んできた調理を中心とした食学習の成果である。

新しいスタイルの食学習では、金銭分野の学習を意識して、数回分の予算で計画を立てて買い物をし、その後調理をする流れで学習を行った。計画を立て、限られた予算内でやりくりすること、先を見通して行動すること等生徒が自分で気づき、学ぶことができた。以上の試行的実践から、これからの家庭科は、より生徒の将来の実生活を想定した内容を、生徒の興味や関心と関連させた、アクティブ・ラーニングによる授業展開がより効果的であり、新しい家庭科の姿として提案する。

7. 今後の課題

これまでの指導者が学習内容を決め、一斉に決まったメニューを作る学習方法で、調理スキルは高まった。ただし、実際に目の前の食材がどこからきていくらで売られているのか理解は進まない。高3の生徒は来年の4月には社会人になる。給料をもらい、その後独立や結婚等で自立して生活する人生を送ったり、家族と離れて生活しなければならない場面も来るかもしれない。そういったこの先の長い人生を考えると、調理ができるだけでは困難なことが数多くある。

また、正しく賢く金銭を扱えることは自立して生きていくために重要なスキルである。卒業後の給料を生活費や将来に向けての貯蓄に当てるなど、金銭のやりくりを上手に行えることは重要なライフスキルであり、そのことに関しての学習の必要性は高い。おりしも近年猛スピードでキャッシュレス社会が進行している。時代の波に乗り、生徒が自分の足でしっかり歩いていくためにも、学ばなければならないことはまだまだある。

そして、自分自身で考えること。誰かに指示や助言をもらうだけではなく、自分で考え気づいて、自分自身で豊かな人生をプロデュースしてほしい。健康に生活するためにどう過ごしていくか、情報を得るためにどんなことに気をつけて行動していくかなど、障害があっても生きていくには大切なことである。

そのためには、先述したように、学校生活の中で、そうしたことにまで目を向けた取り組みができるように、生活

活動が一連の流れの中で行われていることをより意識して、時代の流れに対応した内容を取り入れた学習を行い、生徒自身が自分の事として学び身につける指導法(アクティブ・ラーニング)の重要性を一層感じた。今回行うことのできなかった2ステップ以降の取り組みをさらに検討して、充実させたい。

当たり前のことであるが、卒業してからのほうが人生は長い。生徒一人一人がよりよく自分の人生を生きるためにも、私たち教員に課せられた使命は大きい。日々研鑽を積み、知的障害のある生徒の将来が幸福なものであるよう、自立につながる授業を今後も全力で模索していきたい。

参考文献

- 高知大学教育学部附属養護学校(1982) 研究紀要 6, 個々の実態に即応した教育課程の研究と実践(その6) — 本校教育の基本的な考え方と実践の全体像 —
- 安岡知美・鈴木恵太・山崎敏秀・谷亜由美(2017) 自分でメニューを考える家庭科「食」学習の実践, 日本特殊教育学会第55回大会
- 安岡知美・小島郷子(2018) 知的障害者の自立を目指した家庭科の授業実践報告 ～「1 Day 家庭科」の取組を通して～, 日本家庭科教育学会四国地区会
- 安岡知美(2020) 豊かな人生をプロデュースする家庭科 — 知的障害特別支援学校高等部「食学習」の取組 —, 日本教育大学協会研究集会
- 八幡(谷口) 彩子・田口朱美・奥田隼人・上園宗徳・倉汰沙耶香(2021) 知的障害特別支援学校におけるカリキュラム・マネジメント — 高等部家庭科の授業づくりに焦点をあてて —, 熊本大学教育実践研究第38号
- 「見てわかる社会生活ガイド集」編集企画プロジェクト編著(2013) 「知的障害・発達障害の人たちのための見てわかる社会生活ガイド集」, ジアース教育新社